

取扱説明書／料理集

HBS401



お買い上げまことにありがとうございます。
お取り扱いに際しては、この取扱説明書を必ず
お読みのうえ正しくお使いください。
お読みになった後はお使いになる方がいつでも
見られる所に大切に保管してください。また、
取扱説明書は商品の一部ですので、商品の転売
国産に際しては必ずいっしょに引き渡してくだ
さい。

もくじ

ページ

お使いになる前に

安全のために必ずお守りください.....	1
使用上のご注意.....	2
各部のなまえ.....	3
操作部のなまえとはたらき.....	4
パンを焼く前に.....	5

焼き上げまで

山形パンを作りましょう.....	7
タイマーを使う場合.....	10

山形パンメニュー

食パンメニュー.....	11
フランスパン風メニュー.....	15

生地づくり

手作りパンを作りましょう.....	17
手作りメニュー.....	18

ご重用の手引き

お手入れのしかた.....	30
パン作りのQ&A.....	31
おいしく食べるために.....	33
修理を依頼する前に.....	34
こんな表示が出たときは.....	37
アフターサービスについて.....	38
仕様.....	38

安全のために必ずお守りください

ここに示した注意事項は製品を安全にお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するための重要事項を警告、注意に分けて示します。必ずお守りください。

⚠ 警告

取り扱いを誤ると、死亡または重傷などを負う可能性があります。

⚠ 注意

取り扱いを誤ると、傷害または物的損害が発生する可能性があります。

⚠ 警告



禁止

- 本体の水洗いはしない。
感電の原因になります。



禁止

- 湿気の多い場所で使用したり放置しない。
感電の原因になります。



⚠ 注意



禁止

- 振き上げ中、消き上げ後は熱いので蒸気口、ふた、本体に顔や手を近づけない。
やけどの原因になります。
特にお子様にご注意ください。



必ず実施

- 使用中は、器、カーテンなどから本体を5cm以上はなす。
火災の原因になります。



禁止



- 電源はタコ足配線にしない。発熱による火災の原因になります。
- 電源コードをもって電源プラグを抜かない。(必ずプラグを持つ。)コードに傷が付き感電やショートによる発火の原因になります。
- 電源プラグを持つときは、ぬれた手でさわらない。
感電の原因になります。



- 電源コードは無理に曲げたり、ねじったり、強く束ねたり、引っ張ったり、重いものをせたり、加工したり、足に引っ掛かるような状態にしない。(コードが傷みます。)



分解禁止

- 電源コードや電源プラグは濡んだまま使わない。
感電やショートによる発火の原因になります。

- お客様ご自身の修理・改造はしない。
火災や感電の原因になります。

修理は販売店へ依頼ください。

使用上のご注意

使用上の注意

- テーブルクロス、じゅうたん、ぐらついた台の上など不安定な所で使わない。



- バン作り以外には使わない。



- 決められた容量以上で使わない。
沸き上がりが遅くなり、ふたの内側にパンがついてしまいます。



- 使用中にプラグは抜かない。
運転が止まってしまう。再スタートしても沸き上がりません。(P.37をご覧ください。)



- ふきんをかけない。
蒸気が出なくなり、ふたの裏面や裏側の原因になります。



- ふたを開けたままにしない。
ふたを開けたまま使用しますとパンがうまく沸き上がりません。



- バンケースを水につけない。
回路絶が故障する原因になります。
(水洗いは内部のみにてくください。)



- バンケースはていねいに扱う。
バンケースを变形させるとパンのできばえに影響します。

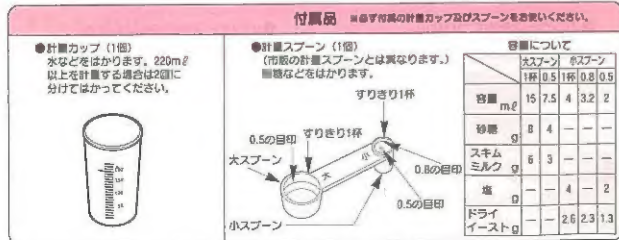


使用後は

- 庫内はいつでもきれいに。
汚れやカビをためたままにしておくと、異臭の原因となります。

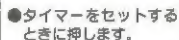
- 長期間保管するときは、本体、バンケース、発根のよれや水分をふきとって十分乾燥させて保管する。

お使いになる輪に



THE JOURNAL OF THE
ROYAL ANTHROPOLOGICAL INSTITUTE

● でき上がりまでの時間、選んだメニュー、現在行っている調理の工程が表示されます。



- ▲ 押すごとに10分ずつ進む
▼ 押すごとに10分ずつ戻る
押し続けると早送りになります。

※「生地づくり」のメニューはタイマーセットができません。

- メニューを選ぶときに押します。
- 押すごとにメニュー表示が順番に変わります。

- 各メニューのでき上がりまでの時間を表示します。

- すぐ始めるとき、タイマーをセットしてスタートさせるときに押します。
- スタート後は行っている調理工程を表示します。

- スタート後止めたいときや、でき上がり後通電を止めるときに押します。
- すべての表示が消えます。

※ スタートさせたあとに
取り消すときは、2秒
間押し続けてくださ
い。

パンを焼く前に

●パンの材料たち

ドライイースト



パンをふくらませる生物・予備発酵のいろいろなものを使います。
適当な温度、水、糖分を混ぜると活動して、炭酸ガスを作り出します。
※必ず国産のドライイーストをご使用ください。
天然酵母、生イースト等は使用できません。
(日清製粉スーパーカメリアを参照してください。)

スキムミルク



風味をよくし、栄養価を高めます。

マーガリン/バター



パンが固くなるのを防ぐ
風味をよくし、パンをやわらかく仕上げます。

小麦粉



パン作りには、ふつうたんぱく質の多い強力粉を使います。
(種類により薄力粉を混ぜることもあります。
水とねると「グルテン」というタンパク質が形成されて空気を含むのでパンがふくれます。

砂糖



イーストの発酵を助ける
その上、甘味、香り、歯ごたえ、ツヤを出し、やわらかく仕上げます。

塩



イーストの働きをコントロール
グルテンを安定させ、しつかりした生地になります。

水



小麦粉に加えてねると、パンの形をつくるグルテンが形成されます。水の温度で生地を調節し、イーストが適切に発酵する状態にすることができず。

パン作りの道具たち、これだけはそろえましょう。

自動パン作りのとき

パン切りナイフ



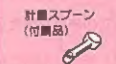
ボール



温度計



計量カップ (付属品)



計量スプーン (付属品)

ふるい

手作りのとき

ケーキ型



パイ皿



こね板



ドーナツ型



ラップ



スクーパー



泡吹き



めん棒



はけ

※ パン切りナイフは必ず用意してください。

●パン作りのしくみ

1 ねり



●パン生地材料をねり合わせます。
ねり合わせることで小麦粉に含まれるタンパク質がからみ合い粘りが出てきます。

2 一次発酵



●一定温度に生地を置くことによりイーストの働きを促進させます。

3 ガス抜き



●一次発酵でたまったガスを抜き酸素を供給します。

4 二次発酵



●再び生地を発酵熟成させます。

5 ガス抜き



●再びガスを抜き酸素を供給し、成形発酵に備えます。

6 成形発酵



●パンの形にする仕上の発酵です。

7 焼き上げ



●焼いてパンの状態に仕上げます。

8 取り出し



●蒸気を逃がします。

●各メニューのでき上がり時間

○食パン



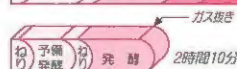
ふつう4時間10分
こいぬ4時間20分

○フランスパン風



4時間40分

○生地づくり



2時間10分

山形パンを作しましょう〈焼き上げまでの使用方法〉

1 本体からパンケースを取り出します。

2 パンケースに羽根をセットします。

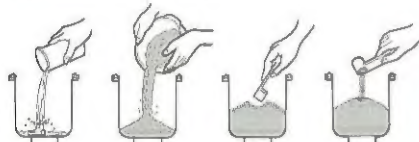


○ ハンドルの両端を持って矢印（ゆるむ）の方向に回し、取り出してください。

○ 羽根取り付け軸と羽根の穴の形を合わせ、確実に取り付けます。羽根が浮いているとパンができません。

3 パンケースに材料を入れます。

○ 次の順序で入れてください。



- ① 水を入れま
す。
- ② イースト以
外の材料を
入れます。
- ③ 材料の中央
に小さなく
ぼみをあけ
ます。
- ④ ドライイ
ーストを水にふれ
ない様にして
③であけた
くぼみに入れ
ます。

材料は正しくはかりましょう。

●付属のスプーンの場合



材料は、乾いたスプーンで
はかりましょう。

●付属の計量カップの場合



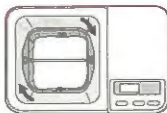
※ 材料配合はP.11の各
メニューをご覧ください。

※ 夏場など室温が高いとき（28℃以上）は、パンのでき上がりが悪くなるので必ず冷水（約5℃）を使い、粉などの材料も冷やしておきます。また、冬場など室温が低い（約10℃以下）ときは、ぬるま湯（約30℃）をお使いください。
冷水は、予め冷蔵庫で冷やした水に氷を入れると手軽に5℃以下にできます。

4 パンケースを本体に入れます。



○ パンケース外
側の水分をふ
き取って、し
ずかに入れて
ください。



○ ハンドルを持
って矢印（し
まる）の方向
に回し確実に
固定します。

5 ふたをして、電源プラグをコンセントに差し込みます。



6 メニューを選びます。



○ メニューキーを押し、お好みのメニューを
選びます。

7 スタートさせます。



○ スタートすると選んだメニュー、行ってい
る工程、でき上がりまでの残り時間（1分
きざみ）を表示します。

食パン焼き上がりまで
焼色 ふつう4時間10分
こいめ4時間20分
お好みの焼き色で山形
パンができます。



フランスパン風焼き上がりまで
4時間40分
皮が香ばしいフランス
パン風の山形パンがで
きます。



8 パンケースを取り出します。

- ① ブザーが鳴り「でき上がり」の表示が点滅したら **【電源】** キーを押してください。
- ② ミトンを使って、パンケースのふちにある矢印（ゆるむ）の方向に回して取り出します。



△注意
やけどをしないように取り出してください。

9 パンを取り出します。



- パンケースを逆さに持ち上下に数回振り、パンを取り出します。



- しばらく網の上などにのせ、冷めます。

△注意

本体が熱い間は、中に手や物をいれないでください。やけど、発火の恐れがあります。

- ※ 連続してお使いになるときは、本体が完全に冷えてから（約1時間後）スタートさせてください。

10 電源プラグを抜きます。

- 電源プラグをしっかり持って、コンセントから抜いてください。



11 パンケースの中に少し水を入れます。



- 水を入れないでそのまま放置すると羽根が取れなくなることがあります。生地がふやけたら水を捨て、パンケース内面、羽根を洗います。

保温について

パンは焼き上がり直後に、取り出した方がパリッとしています。すぐ取り出しのできないとのために自動的に1時間保温しますが、早めに取り出してください。焼き上がったパンを本体の中に長時間放置すると表面がベタついたり歪くずれることがあります。パンケースを取り出すときは必ず **【電源】** キーを押してください。

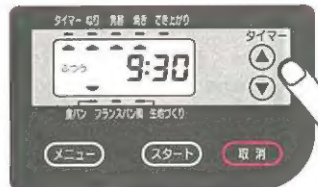
タイマーを使う場合

- パンケースの取り出しからメニュー選びまではP.7、8の1~6と同じ手順で行ってください。（**【スタート】**キーは押しません。）
※「生地づくり」のメニューはタイマーセットができません。
※「食パン」の中でレーズン、野菜、卵、牛乳を入れてパンを焼く場合、タイマーはご使用にならないようお願いいたします。（詳しくはP.31をご覧ください。）

1 でき上がりまでの時間をセットします。

例

現在の時刻が午後9時で翌朝6時30分に食パン焼色ふつうメニューを焼き上げたいとき、現在の時刻から翌朝6時30分までは9時間30分ありますのでタイマーを **【9:30】** にセットします。



- タイマー **【▲】** キーを押すと10分単位で表示が進み、押し続けると早送りになります。

2 タイマーをスタートさせます。



気温とタイマー使用について

気温の高いときはタイマーをセットすると、冷やした材料の温度がスタート待ちの間に上がってしまいパンのできが悪くなります。
1. 本体をできるだけ涼しい場所に置く。
2. 材料の水を10mℓ落とす。
3. タイマーセットの時間を短くする。
これらを組み合わせでできるだけ良い条件でタイマーをセットしてください。

タイマーセット時間

メニュー	最短	最長
食パン	焼色ふつう 4時間20分	13時間
	焼色こいめ 4時間30分	
フランスパン風	4時間50分	

▼キーの使い方

- ・進みすぎた時間を戻す。
- ・すばやく長時間のタイマーセットをする。
- ・初めに押すと **【13:00】** が表示され、押し続けると10分単位で戻ります。

【12:50】 【12:40】 ...

- スタートすると焼き上がりまでの残り時間を1分きざみで表示します。

【9:29】 ⇒ 【9:28】 ...

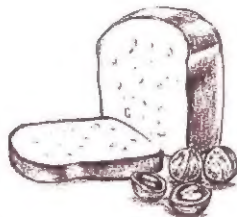
山形パンメニュー

タイマー.....タイマーが使えます。
タイマー.....タイマーを使わないでください。

食パンメニュー ●メニューキーで食パンを選んでください。

※食パンのイーストを計量する場合は、必ず付属の計量スプーン④のすりきり1杯に含わせて計量してください。

食パン		タイマー
強力粉	280g	
水	190mℓ	
砂糖	大スプーン 2 1/2	
塩	小スプーン 1	
マーガリン	20g	
スキムミルク	大スプーン 1	
ドライイースト	小スプーン 1 (すりきり1杯)	



レーズンパン		タイマー
強力粉	280g	
水	190mℓ	
砂糖	大スプーン 2 1/2	
塩	小スプーン 1	
マーガリン	20g	
スキムミルク	大スプーン 1	
レーズン	50g	
ドライイースト	小スプーン 1 (すりきり1杯)	

にんじんパン		タイマー
強力粉	280g	
水	160mℓ	
砂糖	大スプーン 2 1/2	
塩	小スプーン 1	
マーガリン	20g	
スキムミルク	大スプーン 1	
すりおろしたにんじん	50g	
ドライイースト	小スプーン 1 (すりきり1杯)	

くるみパン		タイマー
強力粉	280g	
水	190mℓ	
砂糖	大スプーン 2 1/2	
塩	小スプーン 1	
マーガリン	15g	
スキムミルク	大スプーン 3	
くるみ	50g	
ドライイースト	小スプーン 1 (すりきり1杯)	

※ くるみは粗くぎざみます。

カレー粉パン		タイマー
強力粉	280g	
水	190mℓ	
砂糖	大スプーン 2 1/2	
塩	小スプーン 1	
マーガリン	20g	
スキムミルク	大スプーン 1	
カレー粉	大スプーン 1 1/2	
ドライイースト	小スプーン 1 (すりきり1杯)	

コーヒージャワ		タイマー
強力粉	280g	
水	190mℓ	
砂糖	大スプーン 2 1/2	
塩	小スプーン 1	
マーガリン	20g	
スキムミルク	大スプーン 1	
インスタントコーヒー	大スプーン 1	
くるみ	50g	
ドライイースト	小スプーン 1 (すりきり1杯)	

※ くるみは粗くぎざみます。

全粒粉パン		タイマー
強力粉	250g	
全粒粉	30g	
水	190mℓ	
砂糖	大スプーン 2 1/2	
塩	小スプーン 1	
マーガリン	20g	
スキムミルク	大スプーン 1	
ドライイースト	小スプーン 1 (すりきり1杯)	

ミルクリッチパン		タイマー
強力粉	280g	
水	70mℓ	
牛乳	100mℓ	
塩	小スプーン 1	
マーガリン	20g	
加糖練乳	40g	
ドライイースト	小スプーン 1 (すりきり1杯)	

※ 牛乳は室温にもどしておきます。



かぼちゃパン		タイマー
強力粉	280g	
水	170mℓ	
砂糖	大スプーン 2 1/2	
塩	小スプーン 1	
マーガリン	20g	
スキムミルク	大スプーン 1	
ゆでたかぼちゃ	50g	
ドライイースト	小スプーン 1 (すりきり1杯)	

※ ゆでたかぼちゃは皮をむき、フォークの背などでつぶします。

野菜パン		タイマー
強力粉	280g	
水	60mℓ	
野菜ジュース	100mℓ	
砂糖	大スプーン 1 1/2	
塩	小スプーン 1	
マーガリン	20g	
スキムミルク	大スプーン 1	
冷凍ミックスベジタブル	60g	
ドライイースト	小スプーン 1 (すりきり1杯)	

※ ミックスベジタブルは解凍をし、よく水をきっておきます。

コーンパン

タ~~マ~~ー

強力粉	280g
コーンミール	10g
水	180mℓ
砂糖	大スプーン 1 1/2
塩	小スプーン 1
マーガリン	20g
スキムミルク	大スプーン 1
缶詰コーン (つぶ状)	50g
ドライイースト	小スプーン 1 (すりきり1杯)



※ コーンはよく水をきっておきます。

バナナパン

タ~~マ~~ー

強力粉	280g
水	90mℓ
砂糖	大スプーン 1 1/2
塩	小スプーン 1
マーガリン	20g
スキムミルク	大スプーン 1
卵 (Mサイズ)	1個
バナナ	80g
シナモン	小スプーン 1/2
ドライイースト	小スプーン 1 (すりきり1杯)

※ バナナはフォークの刺などでつぶします。

チーズパン

タ~~マ~~ー

強力粉	280g
水	170mℓ
砂糖	大スプーン 1
塩	小スプーン 1
マーガリン	20g
スキムミルク	大スプーン 1
クリームチーズ	70g
ドライイースト	小スプーン 1 (すりきり1杯)

※ クリームチーズは1cm角の大きさに切ります。

ヨーグルトパン

タ~~マ~~ー

強力粉	280g
水	150mℓ
はちみつ	20g
塩	小スプーン 1
マーガリン	20g
スキムミルク	大スプーン 1
プレーンヨーグルト	60g
ドライイースト	小スプーン 1 (すりきり1杯)

※ ホワイトチョコレートは細かくぎざみます。

ポテトパン

タ~~マ~~ー

強力粉	280g
水	160mℓ
砂糖	大スプーン 1 1/2
塩	小スプーン 1
マーガリン	20g
スキムミルク	大スプーン 1
ゆでたじゃがいも	50g
ドライパセリ	小スプーン 1
ドライイースト	小スプーン 1 (すりきり1杯)

※ ゆでたじゃがいもは、フォークの刺などでつぶします。

ビリビリパン

タ~~マ~~ー

強力粉	280g
水	180mℓ
砂糖	大スプーン 1 1/2
塩	小スプーン 1
マーガリン	20g
スキムミルク	大スプーン 1
トマトペースト	20g
一徳庵半子	小スプーン 1
ドライイースト	小スプーン 1 (すりきり1杯)

ブルーパン

タ~~マ~~ー

強力粉	280g
水	170mℓ
砂糖	大スプーン 1 1/2
塩	小スプーン 1
マーガリン	20g
種ぬきブルー	50g
ドライイースト	小スプーン 1 (すりきり1杯)

※ ブルーは1cm角の大きさに切ります。

ピーマン&サラミパン

タ~~マ~~ー

強力粉	280g
水	180mℓ
砂糖	大スプーン 1 1/2
塩	小スプーン 1
マーガリン	20g
スキムミルク	大スプーン 1
ピーマン	20g
サラミ	20g
ドライイースト	小スプーン 1 (すりきり1杯)

※ ピーマン、サラミは5mm角の大きさに切ります。

ほうれん草&ベーコンパン

タ~~マ~~ー

強力粉	280g
水	170mℓ
砂糖	大スプーン 1
マーガリン	20g
スキムミルク	大スプーン 1
ゆでたほうれん草	40g
ベーコン	20g
粗びき黒こしょう	小スプーン 1/4
ドライイースト	小スプーン 1 (すりきり1杯)

※ ゆでたほうれん草、ベーコンは細かく切ります。

無塩パン

タ~~マ~~ー

強力粉	280g
水	190mℓ
砂糖	大スプーン 2 1/2
マーガリン	20g
スキムミルク	大スプーン 1
ドライイースト	小スプーン 1 (すりきり1杯)

フランスパン風メニュー ●メニューキーでフランスパン風を選んでください。

※ フランスパン風メニューのイーストを計量する場合は、必ず付属の計量スプーン (小) 内側の線 (0.8) に合わせて計量してください。

フランスパン風 タイマー	
強力粉	250g
水	180mℓ
砂糖	大スプーン 1/2
塩	小スプーン 1
マーガリン	4g
ドライイースト	小スプーン 0.8 (小スプーン内側の線)



こまパン タイマー	
強力粉	250g
水	180mℓ
砂糖	大スプーン 1/2
塩	小スプーン 1
マーガリン	4g
いりこま	大スプーン 2
ドライイースト	小スプーン 0.8 (小スプーン内側の線)

ふすまパン タイマー	
強力粉	250g
水	180mℓ
砂糖	大スプーン 1/2
塩	小スプーン 1
マーガリン	4g
ふすま	大スプーン 2
ドライイースト	小スプーン 0.8 (小スプーン内側の線)

※ ふすまは健康食品を扱っている店や、売り場等で手に入れることができます。

胚芽パン タイマー	
強力粉	250g
水	180mℓ
砂糖	大スプーン 1/2
塩	小スプーン 1
マーガリン	4g
胚芽	大スプーン 2
ドライイースト	小スプーン 0.8 (小スプーン内側の線)

※ 胚芽は必ず炒ります。
※ 胚芽は健康食品を扱っている店や、売り場等で手に入れることができます。

ビールパン タイマー	
強力粉	150g
薄力粉	100g
一度沸騰させたビール	180mℓ
砂糖	大スプーン 1/2
塩	小スプーン 1
ショートニング	4g
ドライイースト	小スプーン 0.8 (小スプーン内側の線)

※ ビールは一度沸騰させて、室温まで冷まします。

オートミールパン タイマー	
強力粉	250g
オートミール	30g
水	180mℓ
砂糖	大スプーン 1/2
塩	小スプーン 1
マーガリン	4g
ドライイースト	小スプーン 0.8 (小スプーン内側の線)

ライ麦パン タイマー	
強力粉	250g
ライ麦粉	30g
水	190mℓ
砂糖	大スプーン 1/2
塩	小スプーン 1
マーガリン	4g
ドライイースト	小スプーン 0.8 (小スプーン内側の線)

ライトグラハムパン タイマー	
強力粉	250g
グラハム粉	30g
水	190mℓ
はちみつ	5g
塩	小スプーン 1
マーガリン	4g
ドライイースト	小スプーン 0.8 (小スプーン内側の線)

無干しパン タイマー	
強力粉	250g
水	180mℓ
砂糖	大スプーン 1/2
塩	小スプーン 1
ショートニング	4g
無干し(粉末)	小スプーン 1
青のり	大スプーン 1
ドライイースト	小スプーン 0.8 (小スプーン内側の線)

※ 無干しは粉末タイプのものを使います。

ゆかりパン タイマー	
強力粉	250g
水	180mℓ
砂糖	大スプーン 1/2
マーガリン	4g
ゆかり御膳の薬	大スプーン 1
ドライイースト	小スプーン 0.8 (小スプーン内側の線)

手作りパンを作しましょう〈生地づくりの使用方法〉

1 パンケースの取り出しから電源プラグの差し込みまでは、P.7の1～5と同じ手順で行ってください。

※生地づくりにはタイマーは使えません。

※手作りパンの材料配合は
P.18～29をご覧ください。

2 メニューを選びます。

生地づくりの時間2時間10分



3 スタートさせます。

残り時間 (1分さきみ) を表示します。



4 生地を取り出します。

ブザーが鳴り、で番上りの表示が点滅したら、
キーを押して、すぐに生地を取り出します。

○パンケースはふちにある矢印 (ゆるむ) の方向に
回して取り出してください。

※生地を取り出さないまま放置すると発酵し
すぎてパンがうまくなできない場合があります。

取り出した生地はP.18からの手作りメニューに従
ってお持ちのオープンで焼上げます。



5 電源プラグを抜きます。

○電源プラグをしっかり持って、コンセントから抜いてください。



手作りメニュー

バターロール



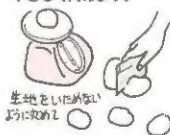
材料：12個分

強力粉	280g
水	140mℓ
砂糖	大スプーン 4
塩	小スプーン 1
マーガリン	50g
スキムミルク	大スプーン 3
卵 (Mサイズ)	1/2個
ドライイースト	小スプーン 1 (すりきり14F)
ぬり卵	1/2個

- ① マーガリンをぬったボールに生地を取り出し、ラップをして20～30分休ませます。
- ② 生地がべたつく場合は、打ち粉 (強力粉をふる) をします。
- ③ ぬれぶきんをかけて15～20分休ませます。

ガス抜きの生地をスクッパーで12等分にし、生地を傷めないように手のひらでやさしく丸めます。

20分休ませます



- ④ 丸い生地をころがして円すい形にします。
- ⑤ 幅の広い方から巻きます。
- ⑥ クッキングシートを敷いたオープン皿に、巻き終わりを下にして並べます。

めん棒で薄くのばして、しずく形にします。



- ⑦ 表面が乾かない様に霧をふき、約32～35℃に保ったオーブンで30～40分発酵させます。
- ⑧ 生地表面にゆり卵をゆります。
- ⑨ 180～190℃に予熱したオーブンで10～15分焼きます。

2～2.5倍にふくらんだらOK



- ⑩ 焼き上がったらあみの上に置いて冷めます。



ワンポイントアドバイス

室温が高いとき（約28℃以上）は、生地がベタつきやすいので、水は約5℃の冷水を入れてください。

ドーナツ



材料	
強力粉	280g
水	140ml
砂糖	大スプーン 4
塩	小スプーン 1
マーガリン	50g
スキムミルク	大スプーン 3
卵（Mサイズ）	1/2個
ドライイースト	小スプーン 1 （すりきり1茶匙）
白砂糖（塗り用）	適量
揚げ油	適量

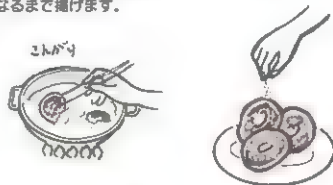
- ① マーガリンをぬったボールに生地を取り出し、ラップをして20～30分休ませます。
- ② 生地がベタつく場合は、打ち粉（強力粉をふる）をします。
- ③ クッキングシートを敷いたオーブン皿に並べ32～35℃に保ったオーブンで30～40分発酵させます。

生地をめん棒で約5mmの厚さになるまでのばし、ドーナツ型で型抜きします。

2～2.5倍にふくらんだらOK



- ④ 160～170℃に熱した揚げ油の中に1個ずつ静かに入れ、全体がきつね色になるまで揚げます。
- ⑤ 油をよくきり、粉砂糖をふりかけて仕上げます。



油の温度は生地の残りをに入れて、すぐ浮いてくるのが適温です。

ドーナツのいろいろ



クロワッサン



材料：12個分

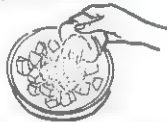
強力粉	180g
薄力粉	100g
水	140ml
砂糖	大スプーン 4
塩	小スプーン 1
マーガリン	50g
スキムミルク	大スプーン 3
卵 (Mサイズ)	1/2個
ドライイースト	小スプーン 1 (すりきり1杯)
折り込み用バター (1cm角に切る)	100g
薄力粉	20g
ぬり卵	1/2個

- ① マーガリンをぬったボールに生地を取り出し、ラップをして20～30分休ませます。



- ② 折り込み用バターに薄力粉をふるって加え、よくもみ込み冷蔵庫に入れておきます。

粉をよくもみこみます。



- ③ ①の生地を縦35cm×横25cmの長方形にのばします。

生地がベタつく場合は、打ち粉 (強力粉をふる) をします。



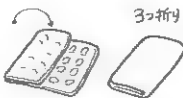
- ④ ②のバターを親指大につまみ、のばした生地の2/3の部分に等間隔にのせます。

バターがのっていない1/3の部分折りします。



- ⑤ バターがのっている1/3の部分を④の上に重ね、3つ折りにします。

ラップに包み冷蔵庫で約20分休ませます。



- ⑥ 幅の狭い方を手前になるように置きます。

めん棒で生地をのばし、縦35cm×横25cmの長方形にします。



- ⑦ のばした生地を③と同様に3つ折りにし、ラップをして冷蔵庫で10～20分休ませます。

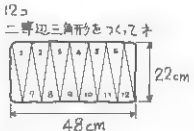
- ⑧ ⑥～⑦をもう1回くり返します。(生地をのばすときは、必ず幅の狭い方が手前になるように置きます。)



- ⑨ 十分に冷やした生地を縦48cm×横22cmの長方形にのばします。(生地がやわらかくなりすぎた場合は、ラップをして冷蔵庫で20～30分休ませ、再びのばします。)



- ⑩ ⑨のように二等辺三角形になるように12等分します。



- ⑪ 三角形の底辺に切り込みを1cm入れ、両端をひっぱりながら巻き始めます。



- ⑫ クッキングシートを敷いたオーブン皿に並べ、霧を吹きかけます。

- 約30℃に保ったオーブンで40～50分発酵させます。2～2.5倍にふくらんだらOK



- ⑬ ぬり卵をぬり、約210℃で予熱したオーブンで10～15分焼きます。



クロワッサンの成形



スイートロール



材料：18cmケーキ型1個分			
強力粉	280g	シナモン	大スプーン 1/2
水	140ml	グラニュー糖	大スプーン 2
砂糖	大スプーン 4	レーズン	60g
塩	大スプーン 1	ドレンチェリー	適量
マーガリン	50g	アイシング	適量
スキムミルク	大スプーン 3	卵	1/2個
卵 (Mサイズ)	1/2個	ドライイースト	小スプーン 1
ドライイースト	小スプーン 1		(すりきり1杯)

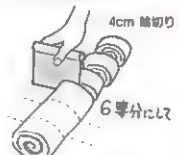
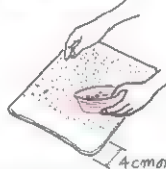
- ① マーガリンをぬったボールに生地を取り出し、ラップをして20～30分休ませます。
- ② 生地がべたつく場合は、打ち粉（強力粉をふる）をします。
- ③ 手前から巻き込み、巻き終わりをしっかり閉じます。

めん棒で縦40cm×横24cmの長方形にのばします。

約4cm間隔の輪切りにし、サラダ油をぬったケーキ型に並べます。

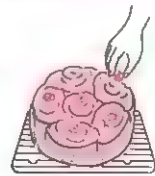


この上に、巻き終わりになる方を4cm残してシナモン、グラニュー糖、レーズンを均一に散らします。



- ④ 糖を吹き32～35℃に保ったオーブンで30～40分焼騰させます。
- ⑤ 焼き上がったら型から出して冷まし、アイシングをかけてドレンチェリーを飾ります。

卵をぬり、約180～190℃に予熱したオーブンで30～40分焼きます。

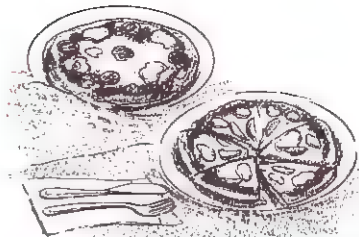


アイシングの作り方

粉砂糖	60g
卵白	1/2個
レモン汁	少々

※粉砂糖とよく溶いた卵白、レモン汁をねばりがでるまで混ぜます。
(レモン汁がない場合は、粉砂糖と卵白のみでもアイシングができます。)

ピザ



材料：21cmパイ皿2枚分			
・生地		・具	
強力粉	280g	ピザソース	140g
水	180ml	玉ねぎ(薄切り)	中1個
砂糖	大スプーン 1	ピーマン	2個
塩	大スプーン 1	マッシュルーム	60g
マーガリン	15g	サラミソーセージ(薄切り)	60g
スキムミルク	大スプーン 1	ピザ用チーズ	200g
ドライイースト	小スプーン 1		
	(すりきり1杯)		

- ① 生地がべたつく場合は、打ち粉（強力粉をふる）をします。
- ② めん棒で生地を直径約21cmにのばします。
- ③ ピザソースをぬり、具を均一にのせます（チーズは最後にのせます）。

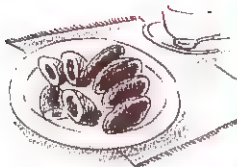
生地をスケッパーで2等分にして丸め、めねぶきんをかけて約15分休ませます。

薄くサラダ油をぬったパイ皿に敷きこみ、フォークで穴をあけます。

190～200℃に予熱したオーブンで約20分、周囲がきつね色になりチーズが溶けるまで焼きます。



ピロシキ



材料：10個分	
皮	具
強力粉 280g	ひき肉 100g
水 180ml	玉ねぎ (みじん切り) 小1個
砂糖 大スプーン 2	ゆで卵 (みじん切り) 2個
塩 小スプーン 1	香葱 (ゆでで短く切る) 30g
マーガリン 15g	グリーンピース 30g
スキムミルク 大スプーン 1	バター 25g
ドライイースト 小スプーン 1	塩・こしょう 適量
(すりきり1杯)	揚げ油 適量

① バターをぬったボールに生地を取り出し、ラップをして20～30分休ませます。

② 生地がベタつく場合は、打ち粉 (強力粉をふる) をします。

生地をスクッパーで10等分にして丸くまとめ、ぬれぶきんをかけて約15分休ませます。



③ 玉ねぎをバターで炒め、ひき肉を加えます。ゆで卵、香葱、グリーンピースを加えてさらに炒め、塩、こしょうで味をととのえます。



④ 生地をめん棒で、だ円形にのばします。

⑤ クッキングシートを敷いたオープン皿に④を並べます。

⑥ 約170℃に熱した油でキツネ色に揚げます。

③の具をのせ、縁に水をつけてしっかり閉じます。

霧吹きをして32～35℃に保ったオープンで、30～40分発酵させます。

2～2.5倍にふくらんだらOK



メロンパン



材料：12個分	
生地	メロンパンの皮
強力粉 280g	バター 100g
水 140ml	砂糖 80g
砂糖 大スプーン 4	卵 (Mサイズ) 1個
塩 小スプーン 1	バニラエッセンス 少々
マーガリン 50g	※ 強力粉 230g
スキムミルク 大スプーン 3	ベーキングパウダー 小スプーン 1
卵 (Mサイズ) 1/2個	グラニュー糖 少々
ドライイースト 小スプーン 1	(すりきり1杯)

※ 強力粉とベーキングパウダーは合わせてふるいます。

メロンパンの皮の作り方

① バターをクリーム状にぬり、砂糖を少しずつ加えながらよく混ぜます。

② 白っぽくなった後、卵・バニラエッセンスを加えてよく混ぜます。

③ 合わせてふるった強力粉とベーキングパウダーを入れ、混ぜます。ラップにくるんで冷蔵庫で約20分休ませます。

メロンパンの作り方

① 生地がベタつく場合は、打ち粉 (強力粉をふる) をします。

生地を12等分にして丸め、ぬれぶきんをかけて10～15分休ませます。

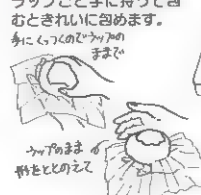


② メロンパンの皮を12等分にして丸めます。

ラップの上のせ。手の平で押し直径約12cmの大きさにのばします。



③ ①の生地を②の皮で包みます。(底の部分は包みません) ラップごと手に持って包むときれいに包めます。外にくっつくように包みます。



④ スクッパーでスジをつけ、グラニュー糖をまぶします。



⑤ クッキングシートを敷いたオープン皿に④を並べます。

霧吹きをして32～35℃に保ったオープンで、30～40分発酵させます。

約180～190℃に予熱したオープンで10～15分焼きます。

あんパン



材料：12個分

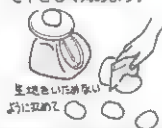
強力粉	280g
水	140ml
砂糖	大スプーン 4
塩	小スプーン 1
マーガリン	50g
スキムミルク	大スプーン 3
卵 (Mサイズ)	1/2個
ドライイースト	小スプーン 1 (すりきり1杯)
あん(12個分して丸める)	300g
けしの実	少々
ぬり卵	1/2個

- ① マーガリンをぬったボールに生地を取り出し、ラップをして20～30分休ませます。



- ② 生地がベタつく場合は、打ち粉(強力粉をふる)をします。

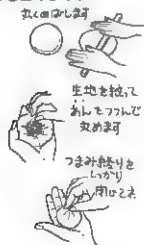
ガス抜きした生地をスクッパーで12個分にし、生量を揃えないように手のひらでやさしく丸めます。



- ③ ぬれぶきんをかけて15～20分休ませます。



- ④ めん棒で丸くのばし、あんを包みます。



- ⑤ クッキングシートを敷いたオーブン皿に、閉じ口を下にして並べます。

霧を吹き32～35℃に保ったオーブンで30～40分発酵させます。



- ⑥ ぬり卵をぬりけしの実をつけ、約180～190℃に予熱したオーブンで10～15分焼きます。



クリームパン



材料：12個分

生地		・カスタードクリーム	
強力粉	280g	薄力粉	50g
水	140ml	砂糖	100g
砂糖	大スプーン 4	牛乳	350ml
塩	小スプーン 1	卵黄(Mサイズ)	3個分
マーガリン	50g	バニラエッセンス	少々
スキムミルク	大スプーン 3		
卵(Mサイズ)	1/2個		
ドライイースト	小スプーン 1 (すりきり1杯)		
ぬり卵	1/2個		

(カスタードクリームの作り方)

- ① なべにふるいにかけて薄力粉、砂糖、卵黄を入れ、木べらでよく混ぜます。
- ② なべを弱火にかけ、たえず混ぜながらトロミがつくまで煮ます。
- ③ 火を止めバニラエッセンスを加え、混ぜます。

人肌に温めた牛乳を少しずつ加え、よく混ぜます。



他の容器に移し、冷まします。



(クリームパンの作り方)

- ① あんパンの作り方 (P.27) の①～③まで同様に作ります。
- ② 生地を丸くにぬり卵をぬり、2つ折りにし、しっかりと閉じます。
- ③ あんパン⑤、⑥と同様に生地を発酵させ、ぬり卵をぬってオーブンで焼きます。

生地をだ円形にのばしカスタードクリームをのせます。



縁にスクッパーで切り込みを入れます。



チーズスティック



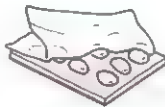
材料：16本

強力粉	280g
水	180ml
塩	小さじ1
マーガリン	5g
スキムミルク	大さじ3
ドライイースト	小さじ1 (すりきり1杯)
粉チーズ	10g
ゆり卵	1/2個

- ① マーガリンをぬったボールに生地を取り出し、ラップをして20～30分休ませます。
- ② 生地がベタつく場合は、打ち粉（強力粉をふる）をします。
- ③ ぬれぶきんをかけて15～20分休ませます。

ガス抜きした生地をスクーパーで16等分にし、生地を傷めないように手のひらでやさしく丸めます。

生地をいじりながら、ゆり卵にぬります。



- ④ 両手でころがしながら約25cmの長さにのばします。
- ⑤ クッキングシートを敷いたオーブン皿に並べ、霧を吹きます。
- ⑥ ゆり卵をぬり、粉チーズをふります。

約30℃に保ったオーブンで30～40分発酵させます。

約200～210℃に予熱したオーブンで15～20分焼きます。

粉チーズをふる、オーブンへ。

お手入れのしかた

◎お手入れする前に 必ず電源プラグをコンセントから抜いてお手入れしてください。

● 台所用洗剤（食器用・調理器具用）をお使いください。

ベンジン、シンナー、クレンザー、たわし、化学ぞうきんなどは表面を傷つけますので使用しないでください。



◎本体のお手入れ

- 汚れたら、洗剤をうすめた水、またはぬるま湯にやわらかい布をひたし、よくしぼってからふき取ってください。
 - 扉内のパンくずなどは早めにふき取ってください。
- 本体の丸洗いは絶対にしないでください。

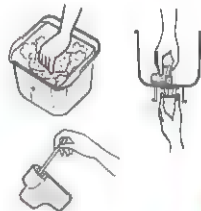


◎パンケース・羽根のお手入れ

- パンケース・羽根皿、フッ素樹脂加工をしていますので、傷めないようにスポンジで洗ってください。
- 羽根の穴に詰まった生地はようじなどで取り除いてください。

金属製のへら、クレンザー、たわしなどは絶対に使わないでください。

- 羽根がはずれにくい場合は、羽根をひねりながら引っ張ってください。



パン作りのQ&A

材料について

Q 取扱説明書に書かれている分量より多い(少ない)量でパンは作れないのでしょうか?

A ■が多いとパンがパンケースからあふれる場合があります。量が少なくなるとうまく焼き上がらない場合があります。取扱説明書どおりに作りましょう。



Q スkimミルクのかわりに牛乳を使ってもかまいませんか?

A 牛乳を入れた分だけ水を減らしてください。ただし、牛乳が変質することがありますので、タイマーでは使用しないでください。



Q マーガリンのかわりにバターを使ってもかまいませんか?

A かまいません。ただし、あらかじめ冷蔵庫から出し、やわらかくしてからお使いください。



Q 国産のドライイーストの代わりに、外国産のドライイーストや天然酵母を使ってもかまいませんか?

A 外国産のドライイーストや天然酵母は、国産のドライイーストとは性質が異なるためパンがうまくできない場合があります。必ず国産のドライイーストをお使いください。

タイマーについて

Q なぜ13時間しかセットできないのですか?

A 材料が変質したり、パンのでき上がりが悪くなることがあるからです。■に置場はタイマーの■間を短くセットしてください。



Q なぜ「生地づくり」ではタイマーセットができないのですか?

A 生地が変質したり、発酵しすぎたりすることがあるからです。



Q なぜレーズン、野菜、卵、牛乳を入れてタイマーセットができないのですか?

A 野菜、卵、牛乳などの入ったパンは固縮することがあります。レーズンの入ったパンは粒がつぶれて充分に膨らまないことがあります。

でき上がりについて

Q パンに変なにおいがつくときがあるのはなぜですか?

A イーストの量が多すぎたり、古い小麦粉やにおいのする水を使うとパンに変なにおいがつくときがあります。



Q パンの内部に大きな穴があるのはなぜですか?

A ガス抜きの際に気泡が1か所に集中してしまう場合があります。そのまま焼かれてしまったためです。ただし、味には変わりありません。



Q パンの高さ、形、焼き色を作るたびに異なるのはなぜですか?

A パンは生きものなので室温、材料の質、計量誤差、タイマー設定時間、粉の種類、イーストの種類などで、高さ、形、焼き色が変わります。



作り方について

Q 材料を入れる順番があるのはなぜですか?

A タイマーを使うとき、運転する前にイーストが水に触れると発酵が進んでしまい、パンがうまくできない場合があります。



Q 夏場に冷水(約5℃)、冬場にぬるま湯(約30℃)を使うのはなぜですか?

A 生地が発酵温度は28℃前後が適当です。夏場は生地の温度が高くなるので冷水を入れ、冬場は生地の温度が低くなるのでぬるま湯を入れます。



おいしく食べるために



上手に焼きあげるワンポイント

●材料は新鮮なものを。

●粉は湿気が苦手です。製造年月日の新しいものを選びましょう。



●材料は正確に。

●付属の計量カップ、スプーンや料理用はかりを使って正確にはかりましょう。



●イーストについて。

●開封後は密封して冷蔵庫または冷凍庫へ保存してください。



●室温・水温に注意しましょう。

●室温、水温はパンのできばえに影響します。特に夏場は、涼しい所で必ず冷水（約5℃）を使いましょう。



おいしく食べるワンポイント

●焼き上がったら。

- すぐに取り出し、蒸気を逃がしましょう。
- 人肌程度にさめたら、ラップに包むか、ビニール袋に入れて乾燥を防ぎます。
- パンを切るときは、人肌程度に冷めてからパン切りナイフを使って切ってください。



●食べるときは。

- そのまま食べても、もちろんおいしくいただけます。
- トーストすれば「サクッ」とした食ざわりでいっそうおいしくいただけます。

●保存しておくときは。

- 3~4日程度ならラップで包むかビニール袋に入れて冷蔵庫で保存してください。
- 長期の場合は同じようにして冷凍庫で保存してください。



修理を依頼する前に

「故障かな?」と思ったときは、次の点をお確かめください。

- ・次の点検をしてもなお不具合が生じる場合は、お買い上げの販売店でご相談、点検をご依頼ください。
- ・ご自分での分解や修理は危険ですから絶対にしないでください。

本体がちょっとおかしい

こんなときに お問い合わせいただくこと	スタート キーを押しても動かない	タイマーセットができない	蒸気口やふたの周囲からわずかに煙が出る	蒸気口やふたの周囲からわずかに煙が出る	タイマーキーを押してもパンが焼けない	焼き上がったパンの中に羽根がうもれている	パン生地のおりができない	途中で止まってしまった	参照ページ
電源プラグが抜けていませんか	●								8
庫内が蒸気になっていませんか (E: 01 を表示)	●								37
メニューを選びましたか	●								8
タイマーのセット方法をまちがえていませんか		●							10
「生地づくり」のコースを選んでいませんか		●							10
材料がヒーターの上にこぼれていませんか			●						
羽根をつけ忘れていませんか				●					7
羽根を確実に取りつけましたか					●				7
水の量は適切でしたか			●						
セット時間をまちがえていませんか						●			10
電源プラグを抜いたり、(電源) キーをさわりませんでしたか								●	37
停電がありませんでしたか								●	37

パンのできばえがおかしい


こんなときに			パンが膨らみ過ぎている	パンがつぶれている	パンの膨らみが足りない	粉の状態のまま焼けている
原因						
材料の計量	小麦粉	多すぎたとき	●			
		少なすぎたとき			●	
	イースト	多すぎたとき	●	●		
		少なすぎたとき			●	
	砂糖	多すぎたとき	●			
		少なすぎたとき			●	
水	多すぎたとき	●	●			
	少なすぎたとき				●	
室温	高すぎたとき (28℃以上)	●	●			
	低すぎたとき (10℃以下)			●		
水温	高すぎたとき (25℃以上)	●	●			
	低すぎたとき (5℃以下)			●		
イースト、小麦粉が古かった場合					●	
停電があった場合						●
作動中、 取外 を誤って押した場合						●
焼き上がったパンをパンケースの中に長時間放置した場合						
パンが十分に冷えていないうちに切った場合						
焼き「こいめ」を誤って選択した場合						
羽根が付いていなかった場合						●

パンの焼き色 が濃すぎる	パンの内側の 気泡が大きい	パンの皮が べたつき、 側面が大きく へこんでいる	パンを切ったとき、きれいに切れない	対策	参照ページ
				材料は正確に計量してください。 計量誤差はパンの大きさに大きく影響します。 特にイーストを計量するときは、付属スプーンをたいて計量しますと多めに入りますので注意してください。	3
	●				7
●	●				33
	●				
	●				
				冷水 (約5℃) を使います。	7
				温水 (約30℃) を使います。	32
				室温に合った温度の水をお使いください。	33
				材料は新しいものをお使いください。	33
				生地を捨てて、新しい材料でやり直してください。	4
●		●		焼き上がったできるだけ早くパンを取り出してください。	9 33
			●	パンが冷めてから切ってください。	9
●				焼き色「ふつう」を選択してください。	8
				羽根は確実に羽根取り付け輪に取り付けてください。	7

こんな表示がでたときは

●スタートキーを押したら

タイマー 残り 焼き でき上がり



ふつふつ

タイマー 残り 焼き でき上がり

E:01が点滅します。

●パン焼き機の内部が高温 (38℃以上) になっている。


●焼き上げ直後再び使用すると起こります。

ふたを開けてパンケースを取り出し、冷ましてください。

E:01 が消えたら **スタート** キーを押してください。

●使用中に

タイマー 残り 焼き でき上がり



ふつふつ

タイマー 残り 焼き でき上がり

表示が点滅している。

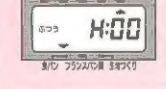
●使用中に停電があった。

(途中で電源プラグを抜いたり、ブレーカーが切れた場合も含まれます。)

生地を取り出し、新しい材料で最初からやり直してください。

●でき上がったら

タイマー 残り 焼き でき上がり



ふつふつ

タイマー 残り 焼き でき上がり

表示が点滅している。

●ねり、発酵中にパン生地温度が適温より高かった。

●ねり、発酵中にパン生地温度が適温より低かった。

(寒冷地で発生することがあります。)

次からはパン作りに適した温度 (15~28℃) の場所でお使いください。

アフターサービスについて

■修理サービスについて

- ご使用中に異常が生じたときは、お使いになるのをやめ、電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店または最終ページのお問い合わせ先にご相談ください。
- 自動ホームベーカリーの補修用性能部品は製造打切後最低6年間保有しています。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品のことです。
- 保証期間経過後の修理については、販売店にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料で修理します。

■保証について

- この商品は保証書付きです。
- 保証書はお買い求めの販売店で所定事項を記入してお渡しいたしますので、内容をよくお読みのうえ大切に保管してください。
- 保証期間は買い求めの日から1年間です。保証書の記載内容により、お買い求めの販売店に修理をご依頼ください。

仕様

形	式	HBS401
電	源	100V (50/60Hz)
消費電力	ヒーター	430W
	モーター	100W
	50Hz	90W
粉 (強力粉) の 容 量		280g (食パン)
食 パ ン の 形		山形パン
タ イ マ ー		13時間まで
安 全 装 置		温度ヒューズ (192℃)
コ ー ド		約1.2m
外 形 寸 法		幅34・奥行25.5・高さ30.5cm
重 量		約6.3Kg
付 属 品		計量カップ・計量スプーン

愛情點檢



こんな症状は
多いかもしれません

- ・電源コード・プラグが異常に熱い。
- ・本体が異常に熱かったり、こげくさい臭いがする。
- ・製品にさわるとビリビリ電気を感じる。
- ・その他の異常や故障がある。

こんな
声はIT

このような症状の時はコンセントからプラグを抜き販売店に点検をご相談ください。

お客様相談窓口

この製品の使用方法、アフターサービス並びに品質に関するお問い合わせは、下記のお客様相談窓口までお気軽にご連絡ください。

通話料無料フリーダイヤル ☎ 0120-70-4040

受付時間：平日（月曜日～金曜日）午前9時～午後5時

Yes, Quality life.

工ムケ-精工株式会社 生活関連機器事業部

平387 昂特德耶城市面宽1825

TEL 026 (272) 4111 (代)

工ムケ一	北海道	札幌市	北区	北一条	1	4	-	2	1	TEL 011(881)7311
工ムケ一	北海道	札幌市	南区	南一条	1	4	-	2	2	TEL 022(258)3861
工ムケ一	北海道	札幌市	東区	東一条	1	4	-	2	2	TEL 017(739)5654
工ムケ一	北海道	札幌市	中央区	中央一条	1	4	-	2	2	TEL 018(213)7790
工ムケ一	北海道	札幌市	西区	西一条	1	4	-	2	2	TEL 023(645)2909
工ムケ一	北海道	札幌市	南区	南一条	1	4	-	2	2	TEL 024(391)2071
工ムケ一	北海道	札幌市	東区	東一条	1	4	-	2	2	TEL 03(3604)6441
工ムケ一	北海道	札幌市	中央区	中央一条	1	4	-	2	2	TEL 025(287)0911
工ムケ一	北海道	札幌市	西区	西一条	1	4	-	2	2	TEL 026(272)7541
工ムケ一	北海道	札幌市	南区	南一条	1	4	-	2	2	TEL 054(238)0111
工ムケ一	北海道	札幌市	東区	東一条	1	4	-	2	2	TEL 052(461)7261
工ムケ一	北海道	札幌市	中央区	中央一条	1	4	-	2	2	TEL 076(264)1115
工ムケ一	北海道	札幌市	西区	西一条	1	4	-	2	2	TEL 058(276)1872
工ムケ一	北海道	札幌市	南区	南一条	1	4	-	2	2	TEL 059(317)7820
工ムケ一	北海道	札幌市	東区	東一条	1	4	-	2	2	TEL 06(366)5800
工ムケ一	北海道	札幌市	中央区	中央一条	1	4	-	2	2	TEL 086(245)6466
工ムケ一	北海道	札幌市	西区	西一条	1	4	-	2	2	TEL 082(871)7355
工ムケ一	北海道	札幌市	南区	南一条	1	4	-	2	2	TEL 078(373)3303
工ムケ一	北海道	札幌市	東区	東一条	1	4	-	2	2	TEL 089(941)3669
工ムケ一	北海道	札幌市	中央区	中央一条	1	4	-	2	2	TEL 092(531)3731
工ムケ一	北海道	札幌市	西区	西一条	1	4	-	2	2	TEL 099(275)3800